膳部之事　全

YA
50

膳部之事

東京帝國大學圖書印
B 23475

一熨斗の元を白紅又は白赤の水引一把にて二筆廻
し結切にするなり熨斗の数ハばら熨斗にて
百本許
一昔ハ白木三方に敷紙なし是を生附と云ふ長
熨斗三十本切熨斗十二切昆布十二搗栗十
二置合するなり是を客人の前に出すときハ
客人右の手にて水引にて結たる下を取り
戴くと云ふ数なりされど当時ハ右やうの事
一

鷗外藏書

なし白木三方に敷紙をして熨斗布数不定五
十本百本もあるべし又にし熨斗とて離
れず一枚になりたるは四枚あるものなり
是も其使ひすること前の通なり塗三方の時
も同じ事なり時には必ず白木にてある
べし客左右に着座せらるとも片側に
着座せらるとも置熨斗と称し中央に
置く客一人の時は其客人の前に出すなり

下座に下り一礼して並に引くなり
一女中方よりは熨斗の元を紙にて包み白赤
の水引にて諸輪に結ぶなり又熨斗の上に
銚子を置くは悪し下水板に紙捨を通
し結び置くが好し又婚礼の時は白米三
合許敷きて結熨斗七つ許昆布五つ
許組み附く又婚礼の時箸初の基と
称し熨斗十二本に志んを入れ麻に立て

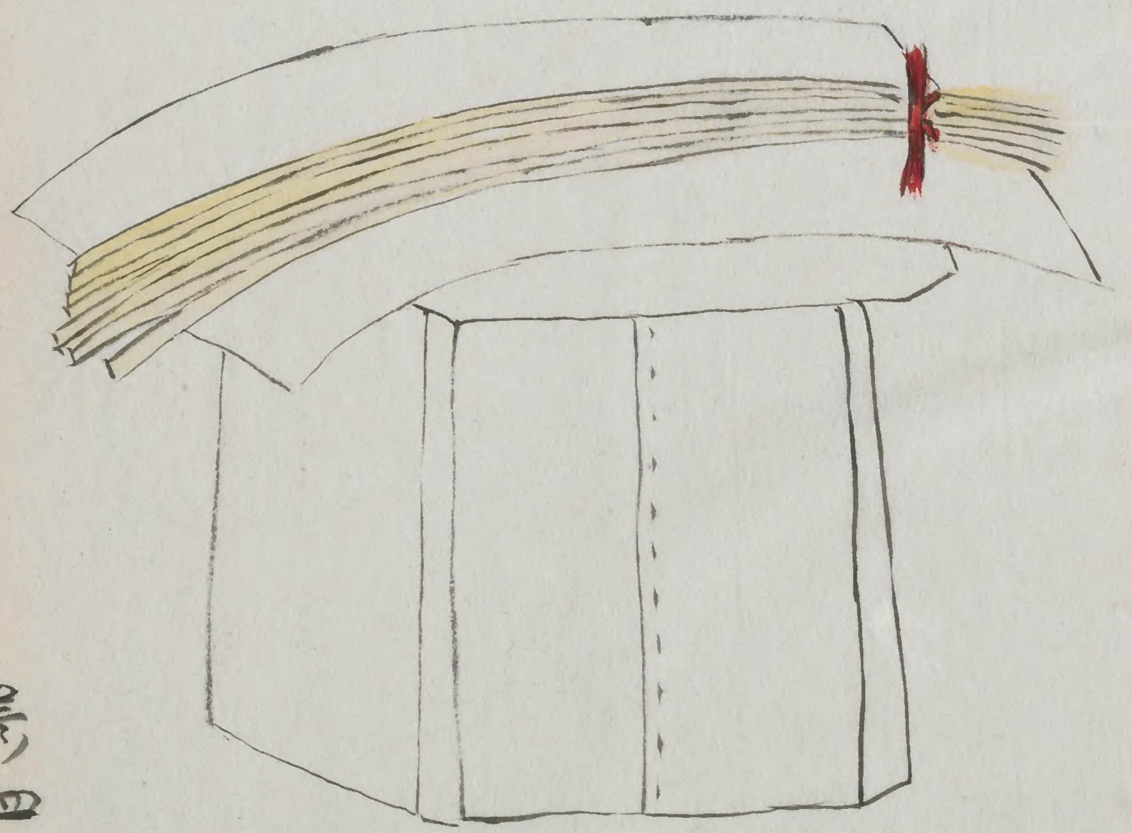
足打又
脚の折
敷と云
ふ

置くこともあり其時ハ必ず箸を附く又熨
斗三方の事を手掛ヶ口祝の台なとゝ
も称するなり
一膳ハ白木公卿以上三方以下ハ大足打小足
打等なるべし平人ハ足打の折敷式折敷
等なり膳ハ白木なりとも那紗料理ハ椀
ハ黒なり決愁なるべし香物杉箱地紙
ハ白木なり膳ハ生漆を用ゐる時も右三

飯ハ白木なるべし又吉なる祝儀ニハ浅黄椀
を用ゐるべし略儀ニハ小角(カク)をやめて小皿を
用ゐるべし其次地紙をやめて長皿を用ゐ
る其次杉箱をやめて平を用ゐるべし
如式杉箱ニ出皿聊不似合なれとも仔
細なしされとも杉箱ならは地紙を用ゐる
べし鱠ハ必ず酢なるへくされとも当時三の揚

折なきときは、とりさけを用ゆるべし　杉箱
數味噌ならは坤ハ數葛なるべし
一杉箱ハ基を附けさると直ニ足を附けた
ると二方あるべし　地紙ハ足を附けたると
足なしニ杉目を附けたると二方あり
一袴口ニ基を附くるを念入とす

平熨斗鮑　三方



壱ノ四

古の手鑑の遺風なるべし手鑑ハ五色の
色紙をけつりて製りしなり

三汁七菜

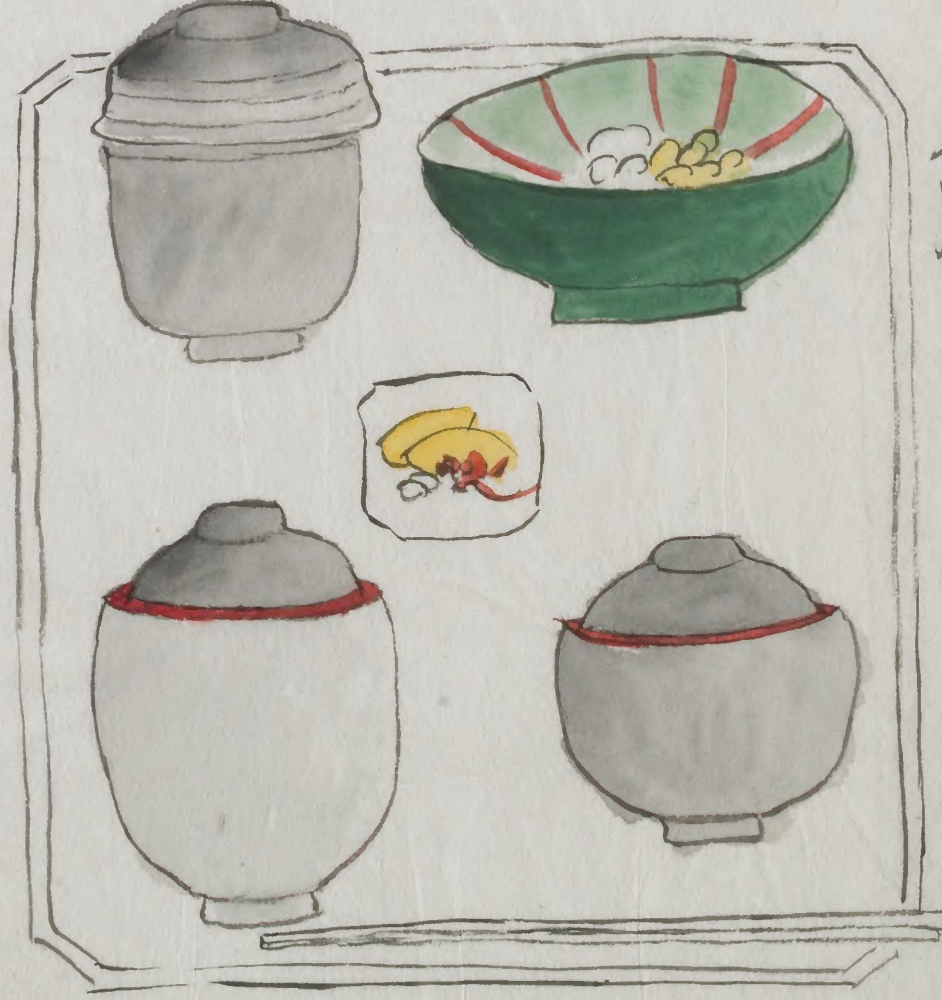
食

汁
つみいれ
小かぶ
はりごはう
しひたけ
小菜

鱠
鯛の篠作り
さより
しらか大根
栗
きんかん

坪
小鴨
しんしよ
篠松竹
敷くす

本膳



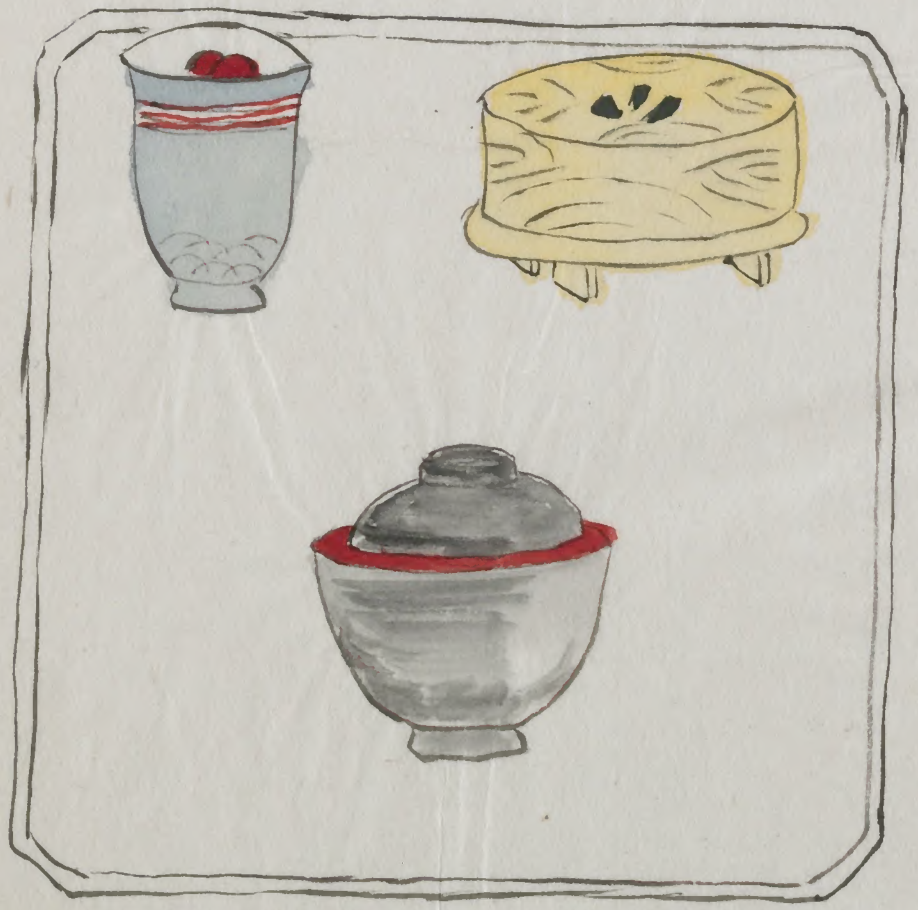
香物
ならつけ
のりに
味噌漬大根
塩山椒

二膳

汁
せきりたひ
木のめ

杉箱
むしいろ白
大けんへん
むし玉子
おしくわゐ
せんまい
敷みそ

猪口
種ぬき梅
焼くめらい
くるミ



三膳

汁

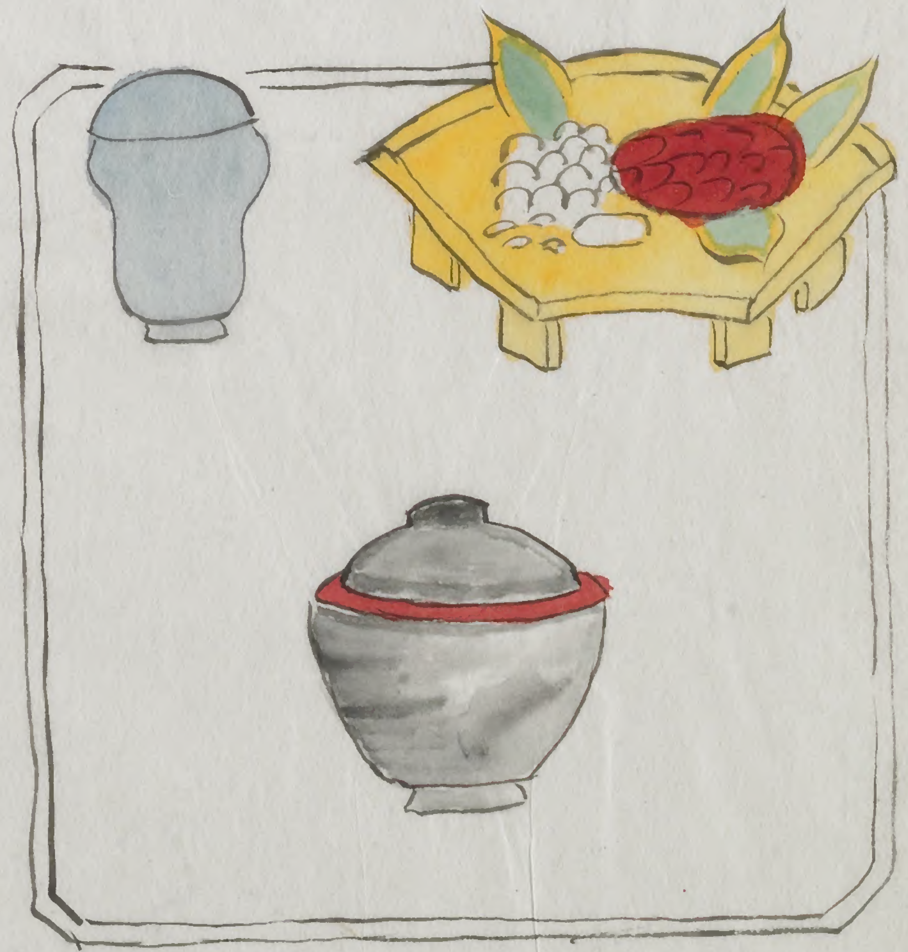
小菜

鮭子附
かきたひ
さきえひ
くらげ
むきはす
わきひ

指身

敷
ちんちん
くまさゝ

小猪口 煎酒



鯛

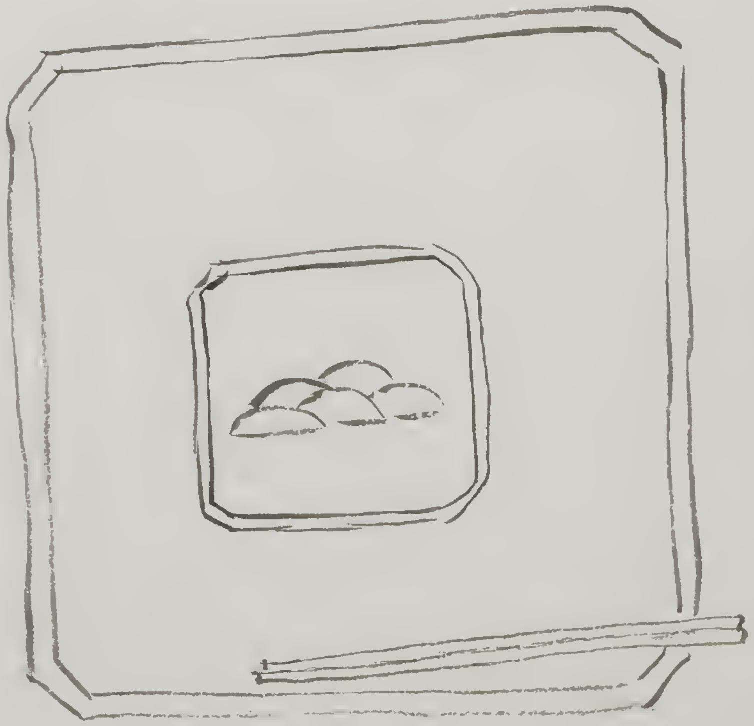
向詰（ムカフヅケ）

格別なる大魚を用ゐず七八寸の鯛を用ゐるべし

又

六

臺引（ダイビキ）
小串魚　焼物
蓋鉢の類
当世大蓋鉢大かり
海老なとを用ゆるハ
宜しからす是ハ亭
主自身ニ引物ゆ
ゑ何ニても宜く食尽
し或ハ自分ニて包
ミても帰らるべきなりされハ大なる器ハ用ゐざる
なり



鉢
かな鉢を式正とす鍮錫なとを用ゆる
是なる大家ニてハ
銀器を用ゆる
塗器ハ略なり
蓋ハ当世鉢蓋
と云ものの別ニ
ある略儀なり
三方の時ハ三方と
用ゆるべし足打の時ハ
足打を用ゆるべし

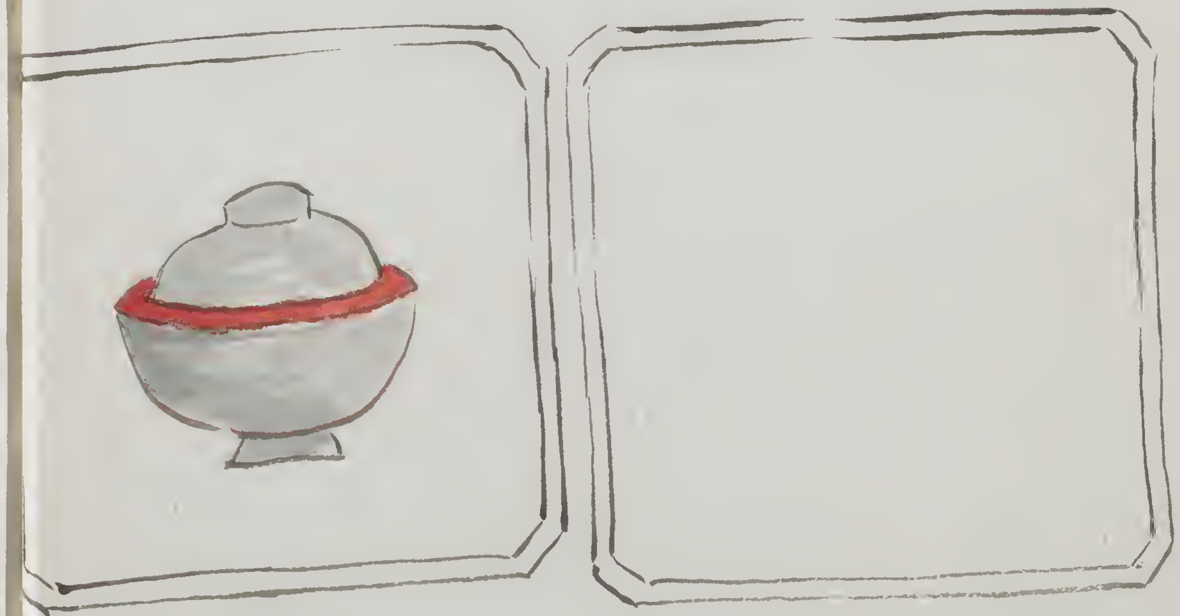
飯匙（イヒカヒ）

同蓋取

是なる式ニハ鉢蓋ニ同じ普通ハ小足打 式正ハ塗椀を用ゆるなり

汁盛替

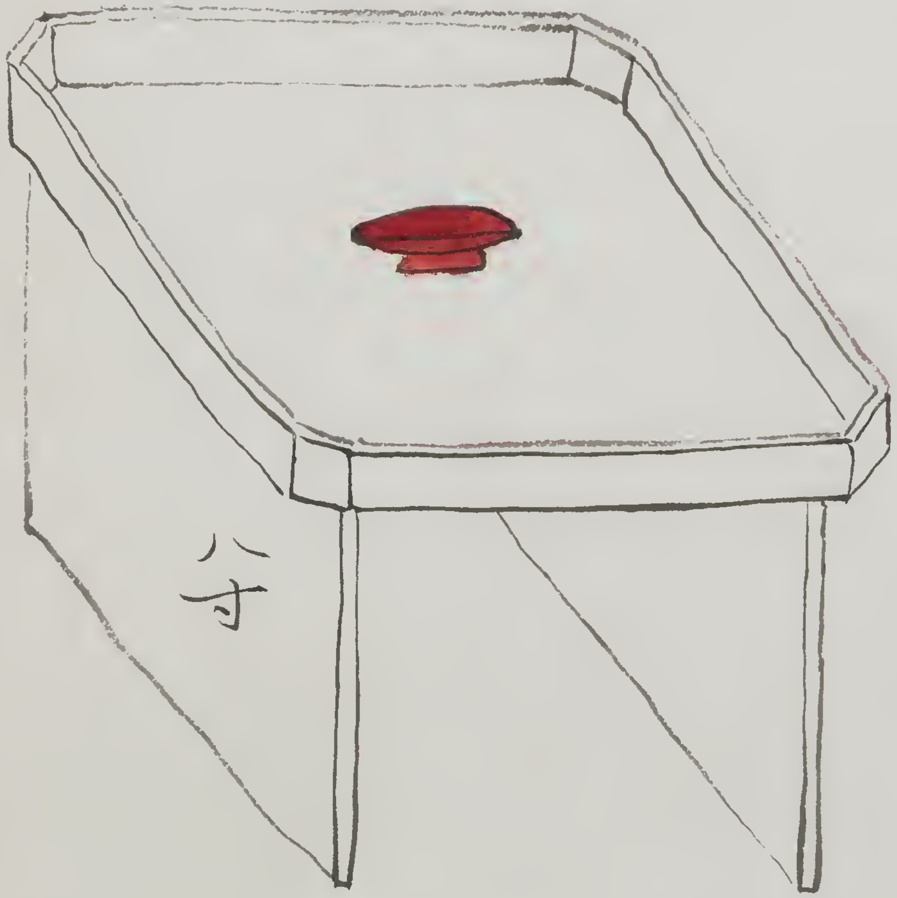
古法ハ返蓋とて汁椀の蓋を一つ勝手より持出し向の汁椀を取り蓋をして下るなり近年盛替なるべし又平日略儀の振舞椀の時汁椀を取り蓋を取りて勝手へ引くは略儀なり



汁椀のみ取りて勝手より別の蓋をして出すなり

盃

式正の土器
略儀ハ塗杯



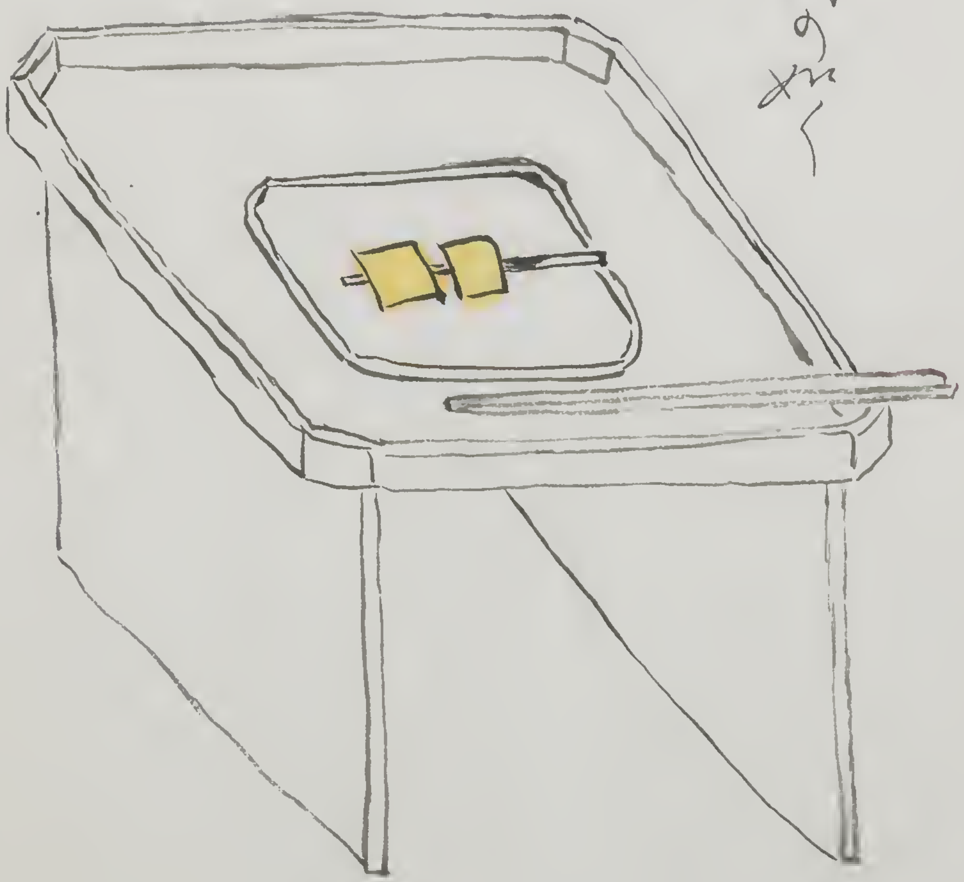
画ハ句詩と居婦けるなり

銚子

式正ハかね銚子銚子錫銀など
用ゆ略儀ニハ塗
銚子猶略
する時ハ
鉄銚子

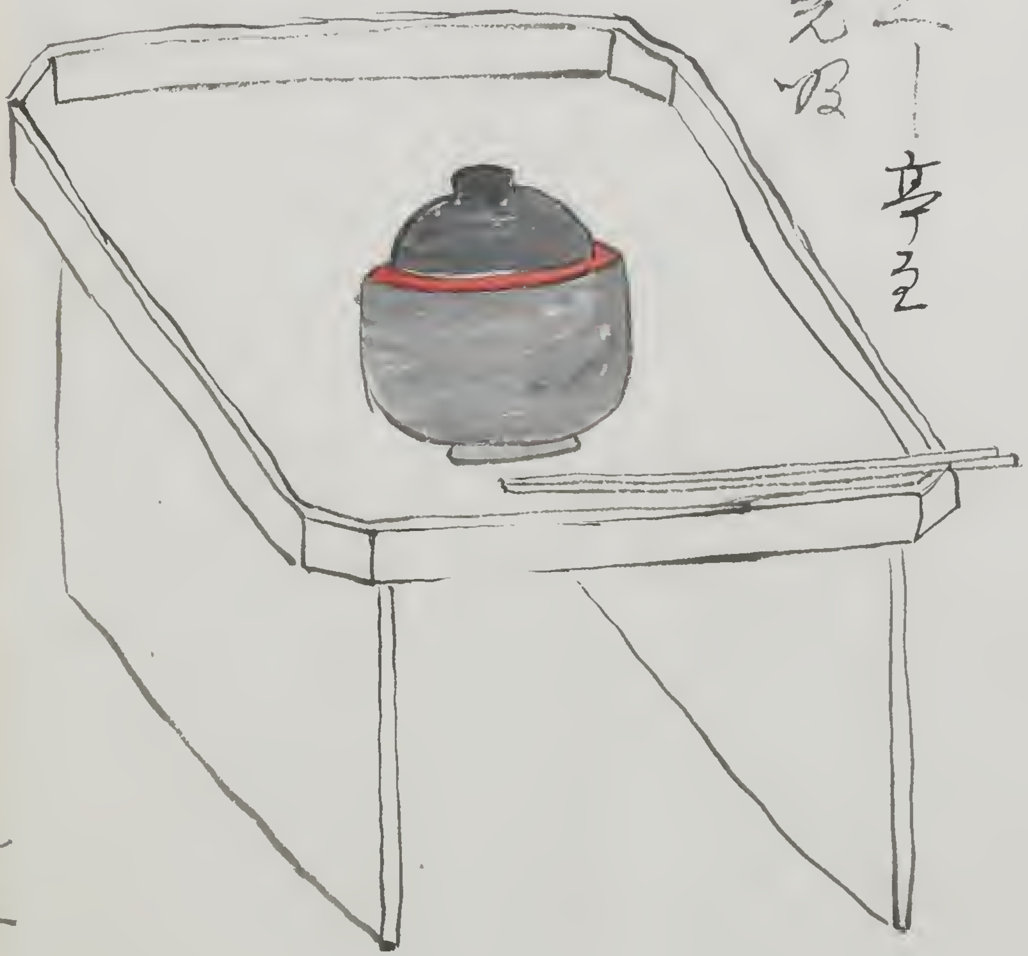
肴

式正ハ必す豊引のぬく
したて亭主盛ハ
勝手内ニ引く下
略儀の振舞ニハ
中皿ニ盛りて
引落ニすへし



吸物 アツモノ

吸ハ古風にハなるへし　亭主
杯事なき時ハ先吸
物出し二膳と
引替へ椀中酒
二献すミて
肴出し吸物
の上ニ附てもよ
へし



嶋臺

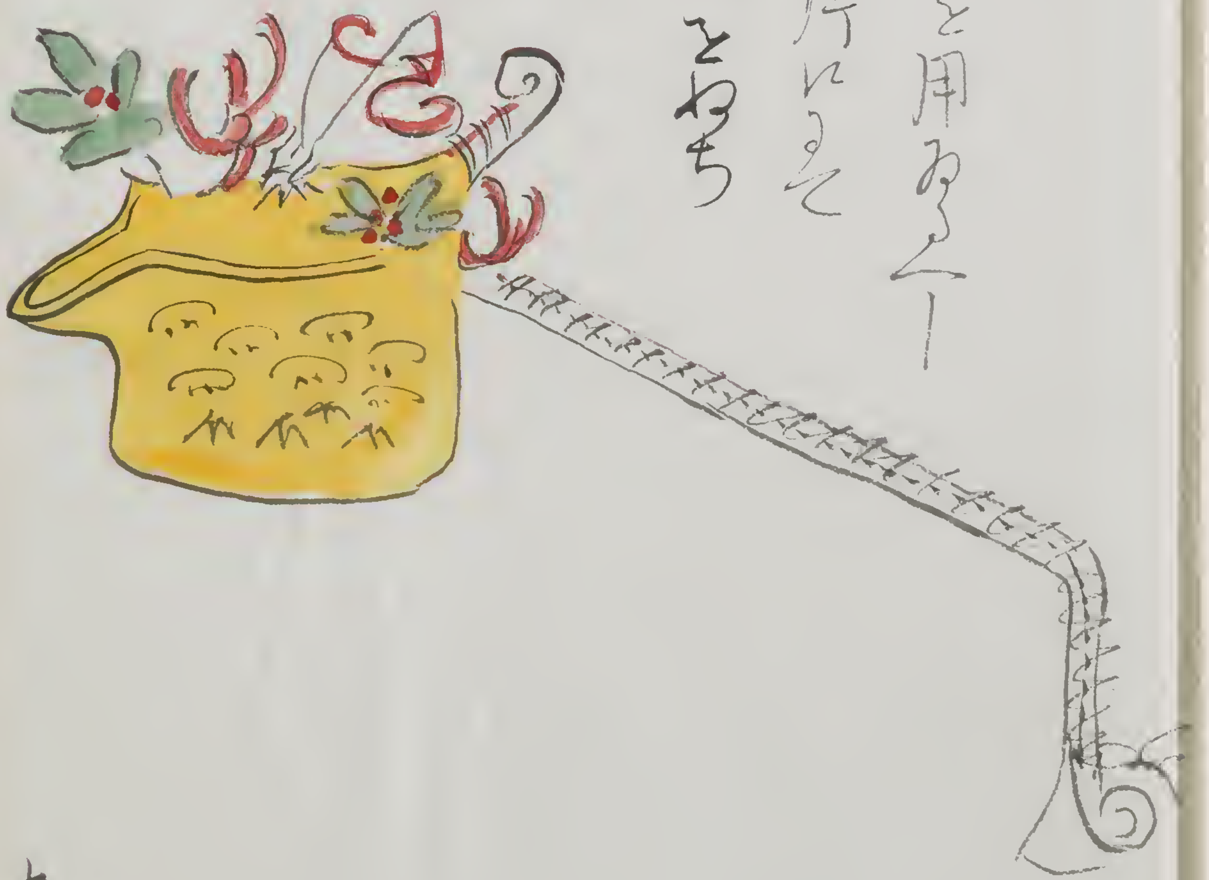
高砂老松ニ其外
宝まらす
土器ハ
一つ
おく
へし

押壺

稲穂 藤 茗荷ホ
其外卯の
花を
用ゆる
一式にハ
畑の押壺とて別に
押壺と出し納盃の時の肴をささへしもあり

銚子

金銅の銚子を用ゆへし
古法ハ銀の片口にて
菊の金物をつけ
よして長柄の
さつ抜る
やうにし
たるなり
是なる式
上年始ニハ



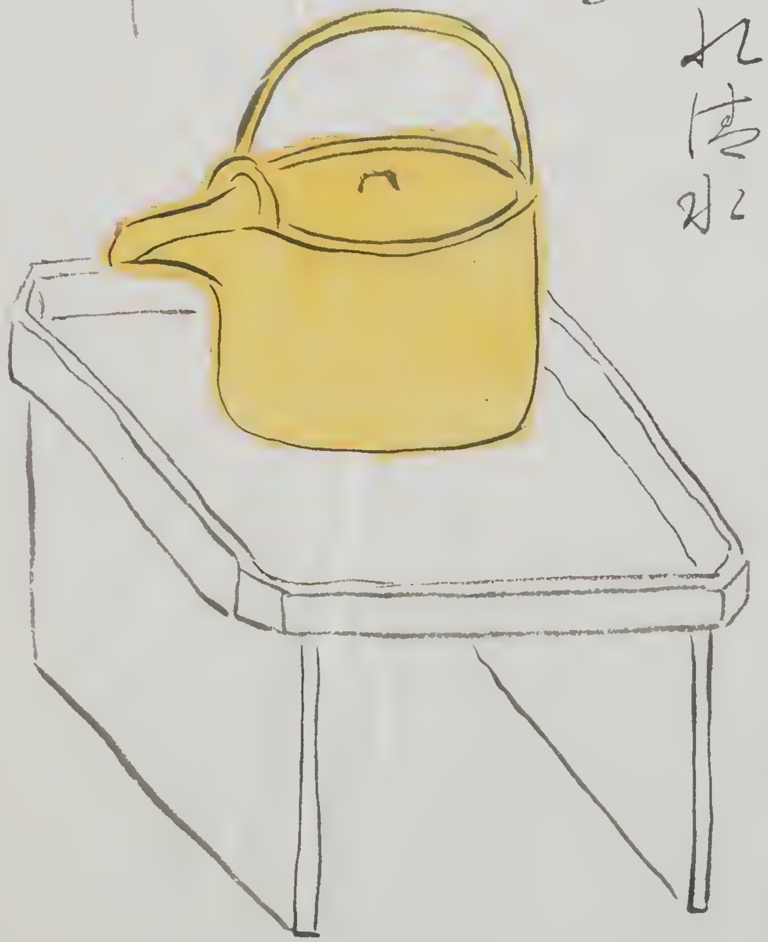
飾附をして常ハ飾附なしと云ふ一説あり

提子(ヒサゲ)

加(くはへ)とも

湯

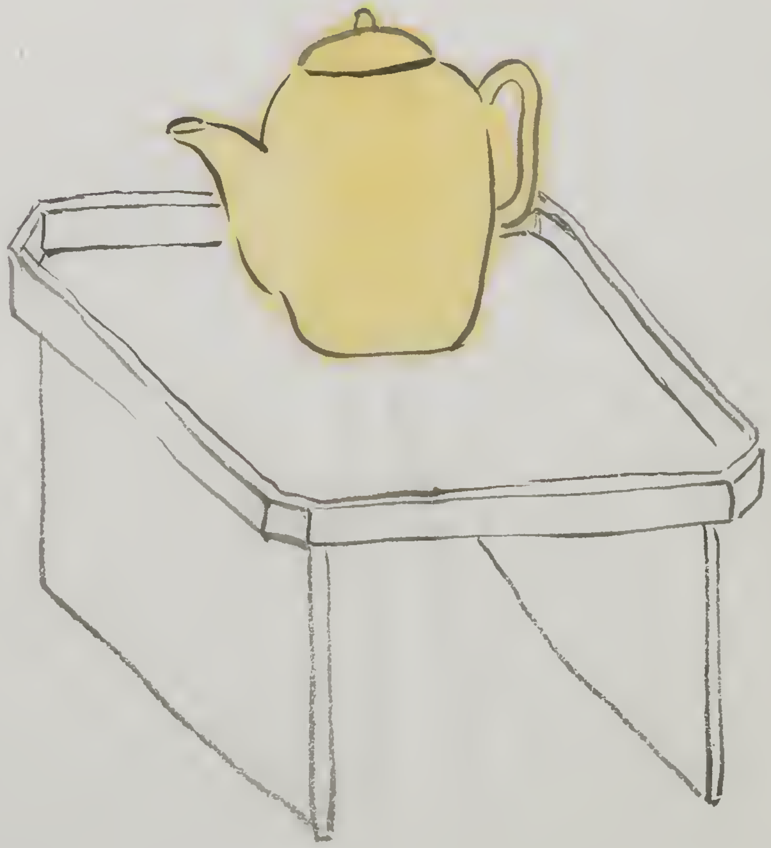
其品銚子に同じ湯ハ切り湯とて合の間を用ゆる又あふれ清水米水を用ゆる時機に甚を深く〱し或ハ甚あり下に仔細なし



十八

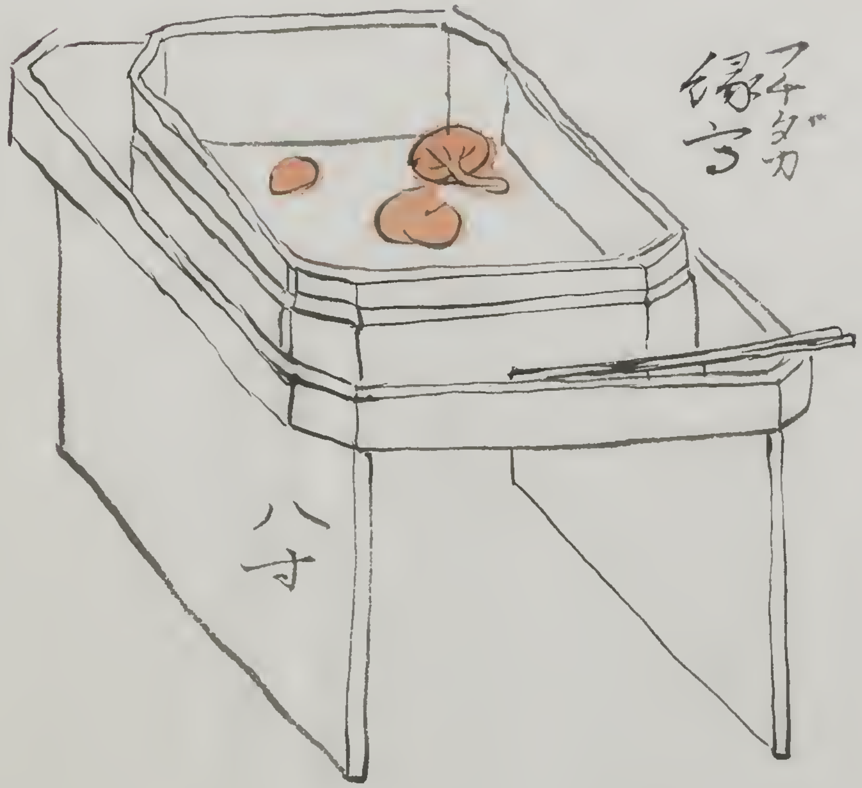
水

湯つぎニ同じ
甚の手前ニ
同じ



菓子

縁高ニ盛るなり
楊枝ハ黒もじにて
二本付く（一ト又一
本付くと云ふ言
傳もあり）つまミ
羊かん やうかん
まんぢう
本末の形など一つ

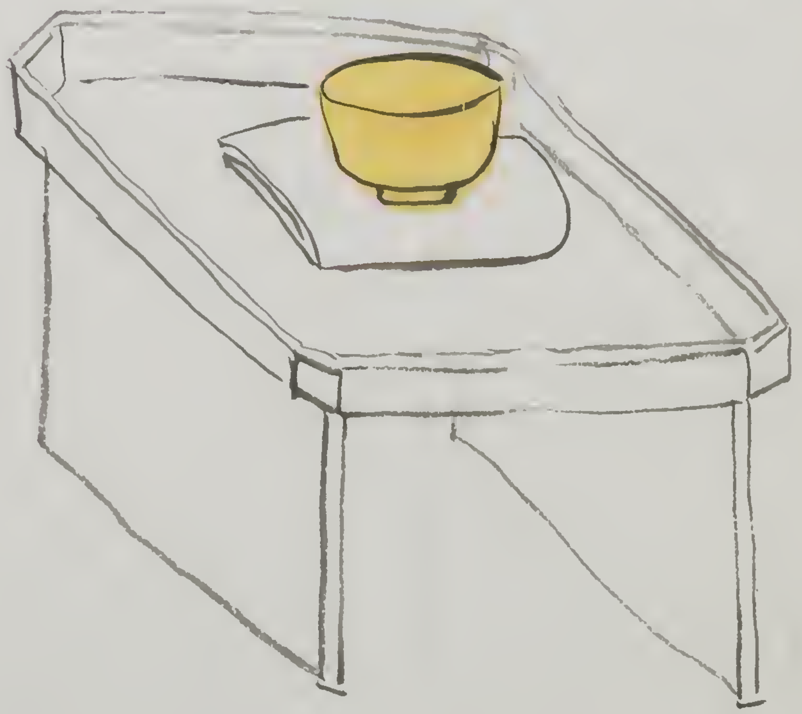


盛り右の手元椎茸の数左ニ水栗を一つ盛
るへし
但し菓子の事ハ異なる式ニハ蒸菓子を多く
盛り又七五三以下の式ニハ羊かんを基其ニ
掛て饅頭を盛るへし是ハ一基一菓の心なり
其ニ干菓子餅菓子 柿 櫪なとを盛るなり
飾七五三ニハ花を立て竜足をさすなり

菓子ハ本膳と引き替ふ

濃茶

易なる振舞には盞天目なり服紗ハ折目の方を人に向くへし臨機に盞を除くへし



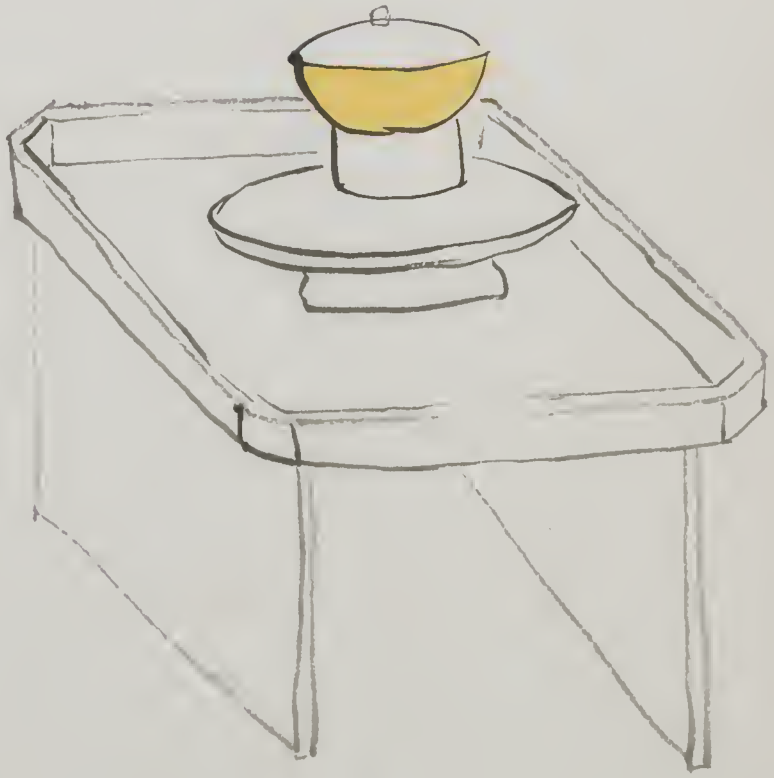
後菓子

皿盛なり蓋菓子干菓子果物盛交にすへし楊枝ハ杉やうしなるへし

廿二

薄茶

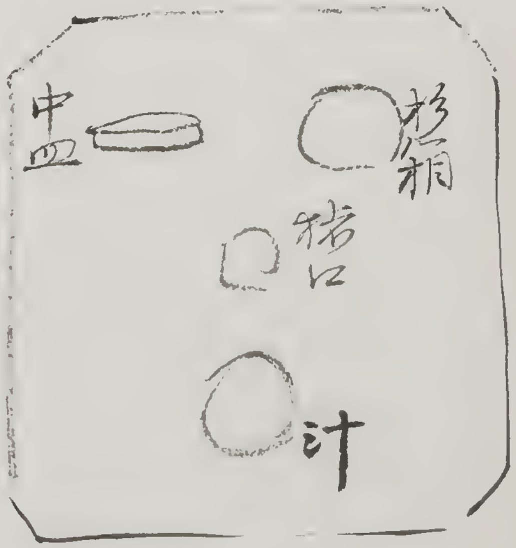
茶臺ハ蓋ある
へからく煎茶
ハ別ナ蓋を
するなり
修樣ニ茶臺を
除くべし



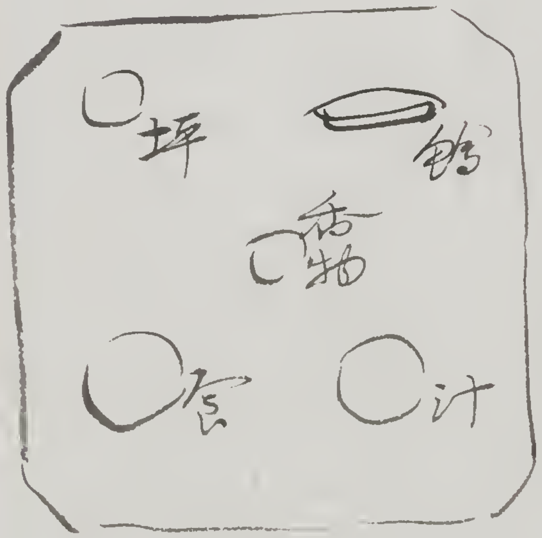
右献立ハ時節によること勿論なり昔ハ
時節ならぬ初物ハ用ひざる法なりき
近年ハ間ありて初物ニ時節のハ定
茶の湯ハいかにも早きを賞翫すべし

三汁九菜

二

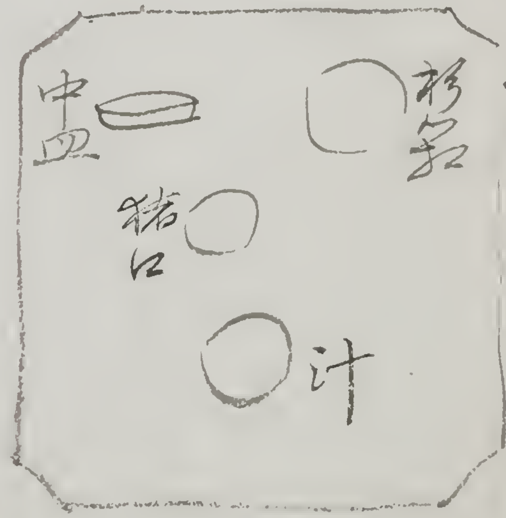


本

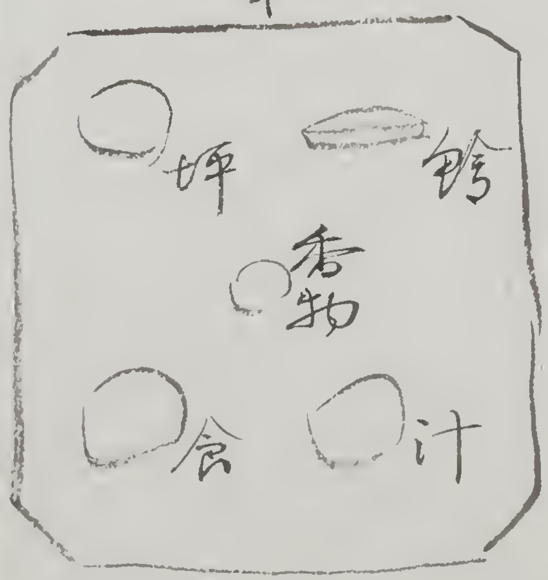


三汁八菜

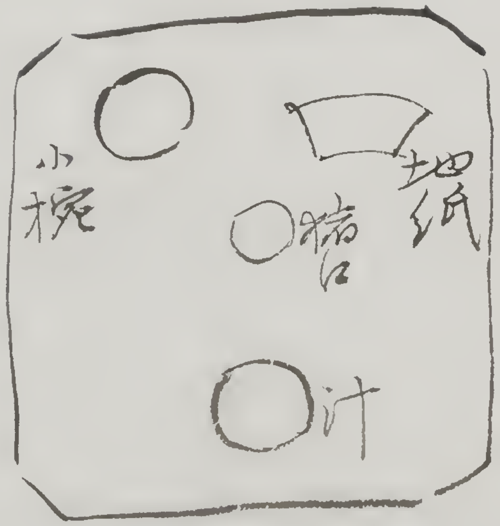
二



本

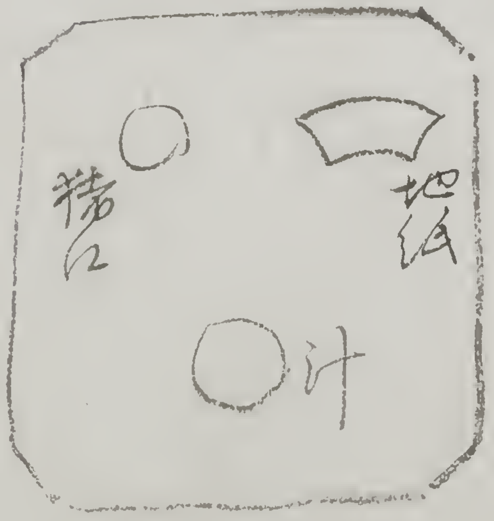


三



臺引
焼物

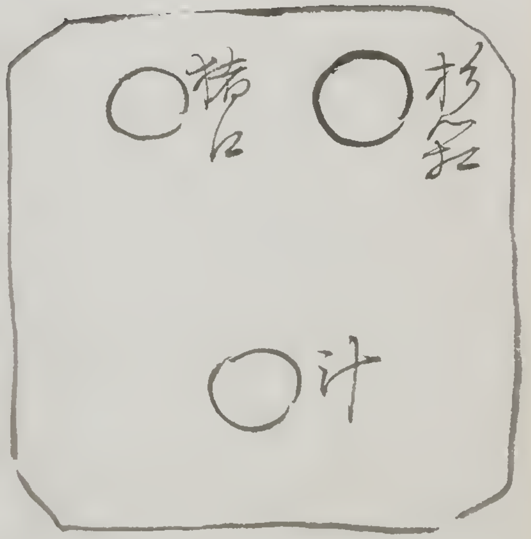
三



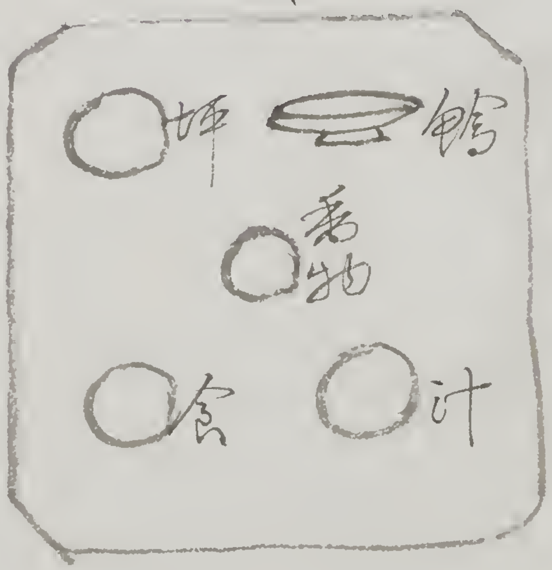
臺引
焼物

三汁八菜

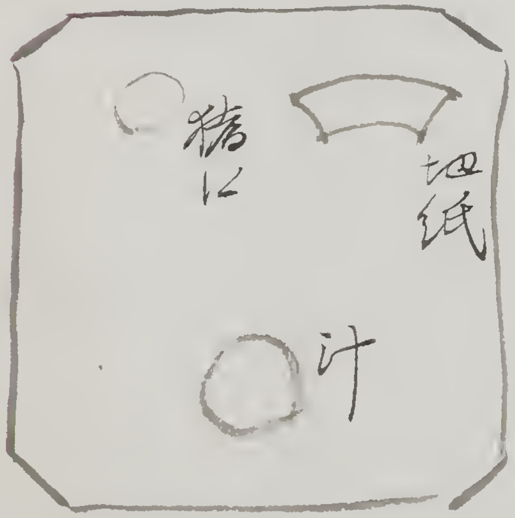
二



本

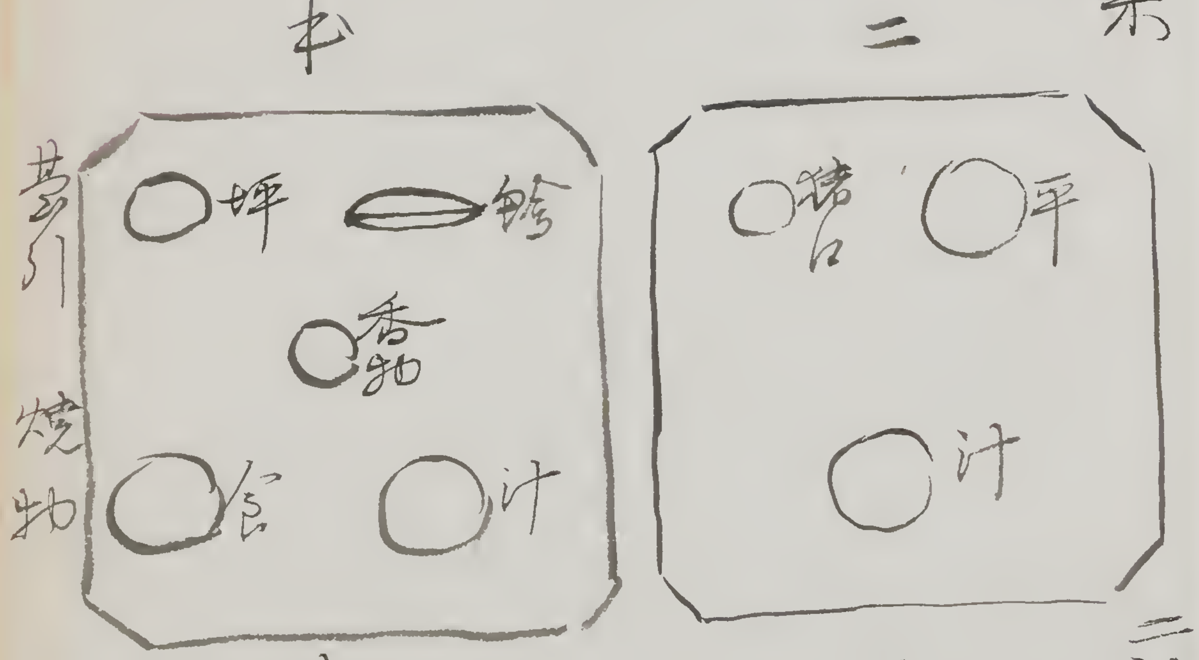


三

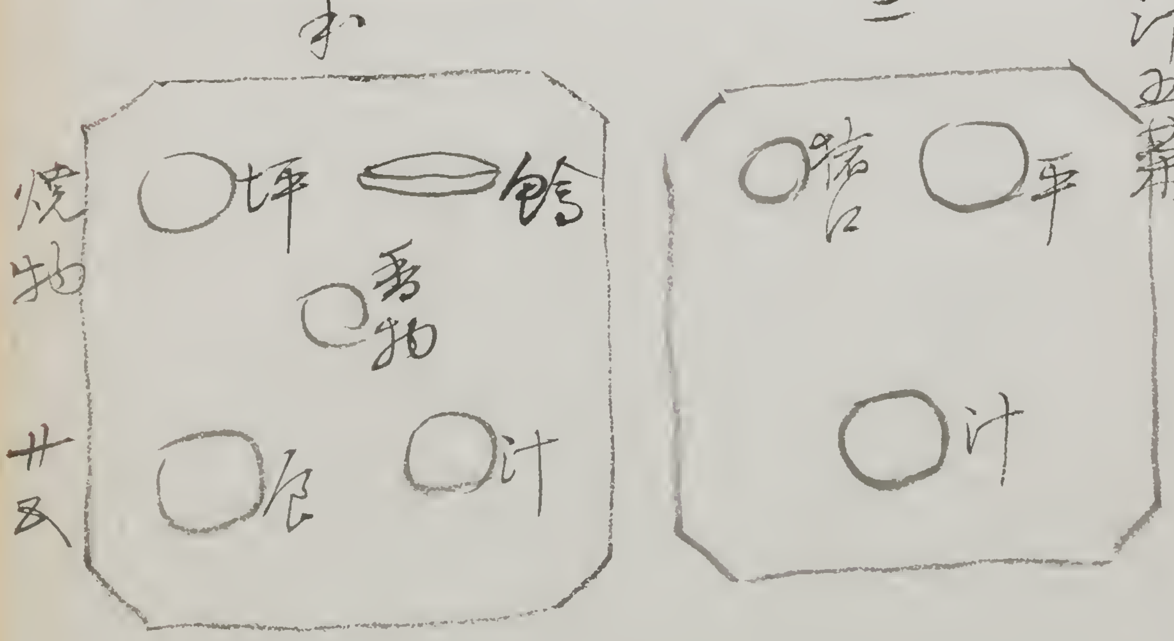


臺引
焼物

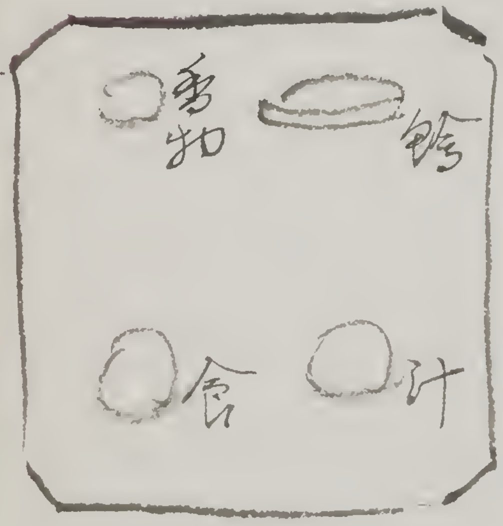
二汁七菜



二汁五菜

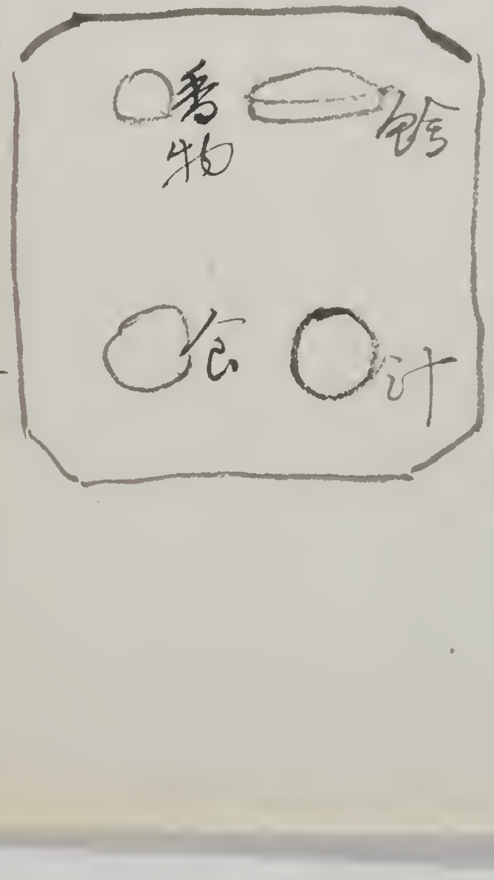


一汁五菜



引落猪口　同焼物

一汁三菜



引落平　同焼物　廿六

右一巻大谷先生より拝借写早

天保十亥正月中旬

大正三年十二月二十九日手写　源高[illegible]

飯くしやう

飯食ひ様

主人挨拶ありて後、列座見合せ椀の蓋を取る、一左の手にて飯椀の蓋を取り右手を添へて取り直し下座の左の方畳の上に仰向けに置く一汁の蓋ハ右手にて取り左手を添へ取り直し右の方に置く次に坪の蓋を取

る飯椀の如し惣て左の物ハ左ニて取り
右の物ハ右ニて取るなり
先づ飯を食ふ
両手にて飯椀を取り左手に据ゑ右手を
俯向けて箸を取り飯椀を持ちたる左
の手の四五指の間に挟ミ持直して食
ひ又箸を指の間に挟ミ下より持ち
膳におき両手にて飯椀を置くへし

次に汁を吸ふ
両手にて汁椀を取り吸ひ箸を取り飯を
食ひ箸をおき又汁を吸ひ汁椀を膳に
おくへし箸にて飯を押さへて汁を吸ふ
も好し
次に飯を食ふ
次に汁を吸ふ
二度目よりは飯を食ひ汁を吸ふ

次ニ飯を食ふ
次ニ菜を食ふ
菜ハ本膳の鱠より食ふ左手を寄き
箸にて皿の端へ挟ミ寄せて食ふ
次ニ飯
次ニ坪
両手にて取り上げ食ふ汁ハ箸をおきて
吸ふ汁なきものは下ニおきて食ふ

次ニ飯
次ニ二の汁
右手にて蓋を取り右腕ニおき右手ニ椀を取
り左ニ移し箸を取り身を食ひ箸を
置き両手にて持ちて汁を吸ひ右手ニ
て膳ニおく
次ニ飯
次ニ平

蓋を取り右腕におき右手にて椀を取り左手に移し箸を取りて食ふ汁ハ箸を置きて吸ふ身を含ひさしておくへからす

次に飯

次に三の汁

左手にて蓋を取り左の腕に置き椀を左の手にて取り上け右手を添へ左手に据ゑ箸を取り身を含ひ箸をおき汁を吸ふ

次に飯

次に指身

箸を取り少し左へ居向きて身を猪口に挟み入れ猪口を取り上けて食ふ

次に飯

次に猪口

右手にて取り左手に据ゑ箸を取り

食ふにこれより次第に拘らず
次に飯
次に鱠
食ひ始めし菜にて食ひ終る
次に飯
少し残し湯を受け香物を食ふ香物は
二口三口に蟲形の残らざるやう咬み切
るし さて湯を呑む

其引焼物は肴を附くるも附けざるも好し
平は杉箱の名残なれは二の膳に附く二の膳
なきときは引落しにす
移り箸を忌む菜を食ひ飯を食はずして他の
菜を食ふになり
膳に添り本膳の鱠を食ひ飯を食はずして
二三の汁菜なとを食ふなり亦忌む一し
又

もぎ菓と忌む菓子附きたる物ハ椀の縁
におきて取るべきとはよせて取るなり
袖越しと忌む二の膳の物を左の手にて取
り三の膳の物を右手にて取るなり
餅菓子ハ楊枝にて押し切り楊枝にさして
今ハ餡の入りたる物ハ懐紙を二つ折りにて
左の手に持ち楊枝にさして取り楊枝を置
き両手に持ち紙ながら割り楊枝にさして
今ハ
干菓子ハ懐紙を四つ折りにし左の手に持ち
菓子を紙に取り菓子をおき右手にて取り
今ハ
果物の種子ハ紙に包み懐にすべし
濃茶ハ右手にて左の手を添へ服紗の上に受け

取り左の手に据ゑ右手を添へて飲み右
手にて置き四つ折の服紗を又二つ折に
して茶碗と並へおく〳〵又服紗を敷き
たる側におくも好し

薄茶ハ服紗なし

並茶ハ飲みて右服に置く〳〵

楊枝ハ菓子を食ひたる後、先を折りてつまよ
左の手を添して右手にて使ふなり使ひ
たる楊枝ハ懐にすへし